

LAMPIRAN

Transkrip wawancara Narasumber

Jenis data : Wawancara

Perihal : Perkembangan bontot menurut pegawai

Nama : Bapak Umar

Umur : 38 Tahun

Hari / tanggal : Jumat, 1 Desember 2023

Tempat : Toko Cabang bontot Delajaya

Pertanyaan : Bagaimana perkembangan bontot menurut sudut pandang bapak sebagai pegawai?

Jawaban : Menurut bapak karna melihat yang ada, Bontot ini mengalami perkembangan itu pada saat banyak orang yang mengenal dan menyukai makanan bontot ini, kenapa jadi terkenal dan banyak yang mengetahui makanan bontot ini. Karena memang bontot ini dari segi harga nya murah, dari segi rasanya juga khas dan enak saat dikonsumsi untuk jadi cemilan ataupun juga jadi hidangan sarapan.

Transkrip wawancara Narasumber

Jenis data : Wawancara

Perihal : Tahapan proses produksi, cara menstabilkan harga, strategi yang digunakan, dan masa jabatan pendiri sampai generasi sekarang

Nama : Ibu Cici Dela Natalia

Umur : 35 Tahun

Hari / tanggal : Jumat, 1 Desember 2023

Tempat : Toko Cabang bontot Delajaya

Pertanyaan : Bagaimana tahapan tahapan proses produksi Bontot dan apakah menggunakan teknologi atau metode khusus yang digunakan dalam proses produksi?

Jawaban : Mempersiapkan bahan untuk membuat adonan dan mencampur semua bahan adonan ke dalam mixer khusus membuat adonan bontot, setelah jadi adonan bontot lalu di pindahkan ke tempat khusus adonan sebelum di masukan ke dalam mesin seperti pembuat roti agar lebih Kalis supaya bisa dibentuk jadi bontot, lalu ditambahkan lagi tepung dan bahan lainnya untuk menjadi bontot hingga bahan bontot menjadi bagus dan siap untuk di uleni atau di cetak menggunakan cetakan khusus bontot, setelah di cetak lalu dipindahkan dan si susun sampai penuh sesuai dengan ukuran tempat seperti anyaman bambu (Kajang) untuk dimasukan kedalam mesin kukusan khusus pada zaman dulu namanya (Khamhong) sekarang sudah ganti alat pengukusan namanya (steam), lalu menunggu sekitar 30-1jam tapi untuk memastikan bontot sudah matang atau belum perlu di cek kembali oleh

bagaimana pegawai untuk menghasilkan hasil kukusan bagus dan matang, walaupun di kasih waktu untuk mengukus adonan tapi hasil selalu tidak sama maknanya harus di cek kembali untuk memastikan kematangan nya, ketika sudah dipastikan matang lalu di tiriskan lalu di potong dengan alat khusus dulu namanya (bandung) setelah itu baru di jual, dikarenakan mesin potong sebelumnya masih dibantu pegawai untuk menentukan mengoperasikannya supaya ukurannya sama dan sekarang sudah memakai mesin otomatis untuk memotong dengan ukuran yang sama, semua pergantian mesin atau alat di upgrade pada masa generasi ketiga memegang.

Pertanyaan : Bagaimana cara menstabilkan harga dan bahan baku produksi bontot ketika terjadi kenaikan harga bahan baku produksi?

Jawaban : Ketika harga sagu, gula dan bahan yang lainnya lagi turun dari biasanya akan membeli lebih banyak (punya stok untuk produksi selanjutnya) dengan catatan ketika punya uang cash, untuk harga bontot sebelumnya 10ribu, mengalami kenaikan karena efek bahan baku nya naik termasuk inflasi mempengaruhi ke harga jual. Jadi kenaikan harga bontot melihat dari harga bahan bakunya.

Pertanyaan : Bagaimana strategi pemasaran dan tujuan yang digunakan perusahaan bontot Delajaya pada saat ini ?

Jawaban : Strategi utama nya menaikkan di medsos, dan lebih memperkenalkan bontot kepada remaja atau masyarakat yang belum mengetahui

bontot, dikarenakan semua orang mengetahui basreng tapi ada makanan yang mirip basreng namun rasa jauh lebih enak yaitu bontot dengan cara membuka angkringan (tahun depan, next project), dengan tujuan untuk memperkenalkan bontot Delajaya, target marketnya lewat medsos, mempromosikan kepada reseller, ibu ibu dan anak muda sekarang.

Pertanyaan : Berapa lama masa kepemimpinan pendiri, dan generasinya? Dan Bagaimana generasi kedua memengaruhi perubahan dalam strategi atau arah perusahaan?

Jawaban : Pada masa generasi pendiri diperkirakan sekitar 30 tahunan pada masa pendiri produksinya masih memproduksi kerupuk udang saja.

Di generasi kedua sekitar 10 tahun dan sudah terfokus ke produksi bontot, tapi produksi kerupuk udang juga masih tetap berjalan.

Generasi ketiga memegang jabatan pada tahun 2019 sampai sekarang, pada generasi ketiga ini mengalami perkembangan yang sangat pesat.

Transkrip wawancara Narasumber

Jenis data : Wawancara

Perihal : Visi misi, pola kepemimpinan, faktor utama internal dan perkembangan bontot dari tahun 2019-2022

Nama : Ibu Cici Dela Natalia

Umur : 35 Tahun

Hari / tanggal : Jumat, 1 Desember 2023

Tempat : Toko Cabang bontot Delajaya

Pertanyaan : Bagaimana Visi misi perusahaan bontot Delajaya?

Jawaban :Tujuan nya pengen lebih besar, lebih maju, lebih berkembang, menambah cabang, lebih dikenal sampai mempunyai misi ketika ingat karawang pasti ingat bontot Delajaya.

Pertanyaan : Bagaimaa pola kepemimpinan dari generasi pertama hingga kedua ?

Jawaban : Pada masa pendiri tidak begitu hafal dikarenakan masih SD jadi belum mengerti semuanya.

Pada masa kedua lebih disiplin dari segi absensi karyawan ketika telat mendapatkan teguran, ketika libur ada jadwalnya juga, dan juga sudah memakai schedule untuk produksi perharinya.

Pertanyaan : Bagaimana perkembangan bontot Delajaya dari tahun 2017 sampai tahun 2022?

Jawaban : Pada tahun 2017 hanya ada satu bontot yang paling murah yang hanya produksinya masih 10Kg setelah mengalami perkembangan dan banyak orang yang mengenal mengalami kenaikan produksi hingga 25Kg perhari, setelah mengalami kenaikan daya beli akhirnya menambah varian rasa yaitu bontot ikan dilanjut dengan bontot premium udang dan seterusnya mengalami penambahan varian rasa sehingga kini bontot delajaya mempunyai 6 varian rasa yaitu, Bontot Aci, Bontot Ikan, Bontot Ikan Pedas, Bontot Udang Ory, Bontot Udang Pedas,

Bontot Sayur. Karena semakin banyak varian rasa bontot berpengaruh dengan daya jual yang semakin banyak juga, pada masa covid toko, pengusaha, atau bisnis dari penjualan apapun rata rata mengalami penurunan. Tapi justru kebalikannya pada toko bontot delajaya sangat mengalami kenaikan hingga 40% dikarenakan banyak yang WFH dan memerlukan cemilan ketika WFH, hingga tahun berikutnya, dan ketika ada momen bukan ramadhan dan tahun baru selalu mengalami kenaikan dari hari biasa. tapi untuk tahun 2023 sedang mengalami penurunan sebesar 20% karena daya beli masyarakatnya bekurang dan dari pemerintah baisanya membeli produk UMKM selalu banyak, tapi untuk tahun sekarang dana nya di pakai untuk keperluan politik karena taun sekarang adalah tahun nya politik.

Pertanyaan : Apakah faktor utama internal pada perusahaan bontot Delajya?

Jawaban : Karena mempunyai keinginan buat maju dan berkembang yang terlahir dari keinginan diri sendiri membuat dorongan inovasi untuk berkembang.



Transkrip wawancara Narasumber

Jenis data : Wawancara

Perihal : Dampak regulasi, pandang persepsi masyarakat dan upaya mempertahankan hubungan dengan masyarakat, struktur organisasi

Nama : Ibu Cici Dela Natalia

Umur : 35 Tahun

Hari / tanggal : Jumat, 1 Desember 2023

Tempat : Toko Cabang bontot Delajaya

Pertanyaan : apakah ada dampak signifikan perihal regulasi atau lainnya dari pemerintah setempat?

Jawaban : Sejauh ini masih belum ada dampak signifikan dari pemerintah setempat, namu kebijakan dari pemerintah setempat ketika momen mau lebaran seperti Bupati Wabup selalu membeli produk UMKM salah satunya membeli produknya bontot delajaya untuk Hampers ASN hingga 300 Hampers, jadi adanya kebijakan seperti ini dapat membantu meningkatkan daya beli tetapi ketika ada momen tertentu yang membutuhkan hampers pasti memesan ke delajaya seperti membeli bontot, surabi, dan makanan lainnya.

Pertanyaan : Bagaimana persepsi masyarakat terhadap industri bontot Delajaya dan bagaimana Upaya mempertahankan hubungan dengan masyarakat?

Jawaban : Semenjak aktif di medsos ketika masyarakat butuh oleh oleh khas karawang pergi nya bontot delajaya karena bontot hanya ada di karawang, menjadi ciri khas makanan karawang berbeda dengan oleh oleh makanan lainnya.

Selalu memberi inovasi pada bontotnya, seperti contohnya indomie yang selalu ada rasa terbaru dan bontot juga mempunyai rasa terbaru termasuk sambalnya juga, jadi ketika mempunyai pilihan rasa yang banyak dapat menambah daya tarik terhadap masyarakat, makanya sebagai owner harus pintar nyari peluang di dalam bisnis nya dan melihat pasar juga yang lagi naik

Pertanyaan : Bagaimana struktur organisasi perusahaan Bontot Delajaya?

Jawaban :

Pendiri : Koh Encun ksnadi

Pemilik / Produksi : Bp. Ook Saputra / Ibu Idawati sasmita

Pemegang cabang / Promosi : Dela Natalia

Total pegawai ada 18 orang : 13 orang bagian pabrik, 3 orang bagian toko pusat, 2 orang bagian toko cabang



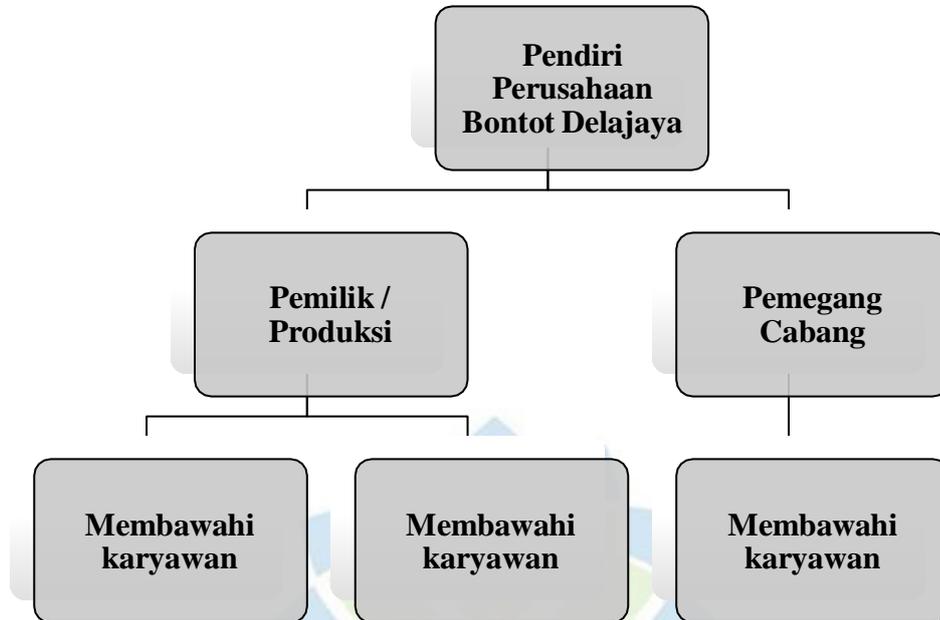
1. Gambar Peta Wilayah Kabupaten Karawang:



2. Gambar Perubahan Logo dan Nama Bontot Delajaya Lama (kiri) - Terbaru (kanan):



3. Gambar Struktur Organisasi Bontot Delajaya:



4. Gambar Proses Penimbangan Bahan dan Proses Pencetakan Bontot:



5. Gambar Proses Penyusunan Bontot Yang Siap Di kukus:



6. Gambar Proses Pengukusan bontot:



7. Gambar Foto Proses Bontot Yang Sudah Selesai di Kukus dan di Pindahkan Ke Keranjang:



8. Gambar Varian rasa Bontot:



9. Gambar Varian rasa Bontot:



10. Gambar Varian rasa Bontot:



11. Gambar bontot kemasan *Frozen Food*:



12. Gambar Penyajian Langsung



13. Gambar Promosi lewat akun instagram @ bontot Delajaya:



14. Gambar Media Promosi Bontot Delajaya Melalui Koran:

ENISI 6 SENIN
27 September 2021 - 20 Safar 1443 H

BISNIS

KORAN GRATIS KARAWANG HAL

BONTOT DELAJAYA

Oleh-oleh dari Rengasdengklok

KABUPATEN Karawang memiliki banyak catatan sejarah. Karawang juga memiliki berbagai makanan khas di setiap daerahnya. Yap! Salah satunya adalah Bontot, Cemilan khas daerah Rengasdengklok. Makanan ini berasal dari tepung adonan pembuatan kerupuk udang. Namun tidak diiris tipis-tipis. Bagi warga Rengasdengklok, Bontot sudah sangat familiar. Sebab, di Rengasdengklok, banyak berdiri usaha rumah pembuatan kerupuk udang yang sudah dijalankan secara turun temurun.

Salah satunya keluarga Dela Natalia Saputra (27). Alih-alih mengikuti jejak sang kakek untuk membuka pabrik kerupuk, Dela sendiri mencoba sedikit perbedaan dari jejak sang kakek. Dela lebih memilih menckuni usaha makanan Bontot dengan merek jual Bontot Delajaya.

Menurut Dela, awalnya bontot ini ditemukan secara tidak sengaja. "Awalnya Bontot itu gak sengaja ditemukan. Adonan kerupuk itu kan bentuknya panjang-panjang, dan pada saat pemotongan menggunakan mesin manual, sengaja disisakan sedikit, karena kalau tidak disisakan khawatir tangan pekerja terkena pisau dari mesin pemotong. Ternyata sisa potongan adonan kerupuk itu banyak peminatnya. Biasanya disantap untuk dijadikan cemilan atau sarapan di pagi hari," tutur Dela.

Hingga kemudian, Dela terinspirasi untuk memproduksi Bontot. Adonan kerupuk tidak diiris tipis-tipis, melainkan dibiarkan Panjang untuk kemudian dijual. "Lalu akhirnya aku berpikir, si-saan itu kan nggak banyak, dan hanya sebetrap. Kenapa tidak dibuat saja adonan yang memang khusus untuk Bontot," ucapnya.

Dela menambahkan, dulu Bontot murni sisan dari kerupuk udang. Akan tetapi sekarang sudah dimodifikasi oleh Dela. Adonan dibuat khusus Bontot yang tentunya lebih enak, dan ketika digoreng juga teksturnya lebih krenyes.

Dela dan ibunya sudah menckuni usaha bontot sejak 10 tahun yang lalu. Tetapi, di tahun 2019 ia menggunakan merek dagang sendiri. "Karena dulu belum punya nama merek dagang, orang hanya tahu itu Bontot khas Rengasdengklok. Pada akhirnya

awang yang ingin menikmati makanan khas Rengasdengklok ini, Bontot Delajaya

dijual mentah juga tersedia yang sudah digoreng dan siap disajikan. Bontot Delajaya bisa dibeli di Grabfood, Gojek, Shopee juga Instagram dengan akun bontot-delajaya. Selain itu, tersedia juga pengalip bontotnya, yakni sambel rujak dan sambel kacang. Harganya pun sangat terjangkau mulai dari Rp 14 ribu untuk satu porsi.

Sedangkan took Bontot Delajaya berada di Jalan Kalijaya No 72, Rengasdengklok dan ada juga di Jalan Niaga No 15, Karawang.

Di toko Bontot Delajaya tidak menjual bontot saja. Tetapi, berbagai oleh-oleh khas Karawang seperti semprong, surabi hejo, dodol kawista, dan masih banyak lainnya juga tersedia. "Saya ingin usaha ini bukan hanya untuk saya, dengan membantu menjualkan produk UMKM lainnya semoga bisa membawa berkah bagi semuanya," ucap Dela.

Toko Bontot D lajaya sendiri sudah dikenal oleh banyak pejabat di Kabupaten Karawang, sepe bupati ataupun sekretaris daerah. Sela itu banyak juga artis Ibukota yang mer beli oleh-oleh khas Karawang di tol Bontot Delajaya. (Dinda Sahara)

